

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unseren Winzer-Champagner des Monats:
 „Dans un premier temps...“ Extra Brut (50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier)
 Champagne Dhondt-Grellet, Flavigny, Côte des Blancs | Glas Euro 21,00

Herbstmenü

Flusszander mit mariniertem Rotkohl,
 finnischen Preiselbeeren und bunter Quitte

Bretonischer Nagelrochen mit Hokkaidokürbis,
 Lauch, Peperoni und schwarzen Trompeten

Blutwurstgröstl vom Schwäbisch Hällischen Bio-Landschwein
 mit Fenchel und Äpfeln

Rücken vom Allgäuer Hirschkalb mit Steinpilzen
 und süß-sauren Zwetschgen

Auswahl edler Käse
 oder
 Ofenschlupfer und Eiskrem von Feigen

Menü ohne Blutwurstgröstl Euro 104,00
 Weinbegleitung Euro 52,00
 Menü mit Blutwurstgröstl Euro 118,00
 Weinbegleitung Euro 66,00

Vegetarisch oder auch mit Fisch kombiniert

Marinierter Muskatkürbis mit glacierten Williamsbirnen
 und Steinpilzen
 dazu Flusszander (plus Euro 10,00)

Suppe von Gartentomaten mit getrockneten Tomaten und Basilikum
 dazu Gamba aus Wildfang (plus Euro 12,00)

Sautierte Waldpilze mit Gartenkräutern
 und gerösteter Weckroulade

Falsche Lasagne von jungem Knollensellerie und
 Nußlocher Ziegenkäse mit geschmorten Tropeazwiebeln

Auswahl edler Käse
 oder
 Tahiti Vanillemilchreis mit Weinbergpfirsichen
 und Piemonteser Haselnüssen

Menü ohne Tomatensuppe Euro 78,00
 Weinbegleitung Euro 52,00
 Menü mit Tomatensuppe Euro 86,00
 Weinbegleitung Euro 66,00

Menü in 5 kleinen Gängen nach Wahl des Chefs
 tischweise serviert pro Person Euro 89,00
 Weinbegleitung Euro 49,00

Vorspeisen **Euro**

Marinierter Muskatkürbis mit glacierten Williamsbirnen und Steinpilzen 22,00

Scheiben von der Entenbrust mit Nüssen und marinierten Herbstfrüchten 27,00

Flusszander mit Rotkohl, finnischen Preiselbeeren und bunter Quitte 32,00

Suppe

Suppe von Gartentomaten mit getrockneten Tomaten und Basilikum 12,00
 dazu Gamba aus Wildfang 12,00

Vegetarische Gerichte und Fischgerichte **Vorspeise** **Hauptgericht**

Sautierte Waldpilze mit Gartenkräutern 19,00
 und gerösteter Weckroulade 25,00

Falsche Lasagne von jungem Knollensellerie und 24,00
 Nußlocher Ziegenkäse mit geschmorten Tropeazwiebeln 29,00

Bretonischer Nagelrochen mit Hokkaidokürbis, 28,00
 Lauch, Peperoni und schwarzen Trompeten 39,00

Zwischengericht

Blutwurstgröstl vom Schwäbisch Hällischen Bio-Landschwein 18,00
 mit Fenchel und Äpfeln

Hauptgerichte

Kalbsleber mit Salbeijus, Äpfeln und Staudensellerie 28,00

Rücken vom Allgäuer Hirschkalb mit Steinpilzen und süß-sauren Zwetschgen 46,00

Kotelett und sous vide gegarter Bauch vom Schwäbisch Hällischen 42,00
 Bio-Landschwein mit Spitzkohl

Käse und Desserts

Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner 19,00
 und vom Tölzer Kasladen

Kleine Pfannkühle mit Mirabellenkompott und Tahiti Vanilleeis 16,00

Tahiti Vanillemilchreis mit Weinbergpfirsichen und Piemonteser Haselnüssen 15,00

Ofenschlupfer und Eiskrem von Feigen 18,00

Affogato al Caffè mit Tahiti-Vanilleeis 8,20